

МЕНЮ на 04.12.2023 года  
Завтрак 1-4

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Омлет натуральный	35,07	150	140,3	11,38	8,30	2,89
2	Чай	2,30	200	58	0,2	0,05	15,01
3	Батон	5,06	60	133,2	4,56	0,48	29,52
4	апельсин	16,60	150	40	1	0	8
<b>ИТОГО</b>		<b>58,43</b>					

## Обед 1-4

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	12,42	60	52,7	1,0	3,1	5,2
2	Суп картофельный с клецками на бульоне	21,80	200	156,3	5,1	4,2	19,1
3	Котлета куриная запеченная с овощами	33,80	90	341,4	16,6	16,0	40,9
4	Капуста тушеная	10,81	150	100,90	7,6	7,3	37,3
5	Сок фруктовый	12,00	200	86,4	0,2	0,3	22,2
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	126,7	1,3	0,2	17,1
<b>ИТОГО</b>		<b>93,78</b>					

## Завтрак 5-11

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Омлет натуральный	35,07	150	140,3	11,38	8,30	2,89
2	Чай	2,30	200	58	0,2	0,05	15,01
3	Хлеб пшеничный	5,06	60	133,2	4,56	0,48	29,52
4	апельсин	16,60	150	40	1	0	8
<b>ИТОГО</b>		<b>58,43</b>					

## Обед 5-11

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	12,42	60	52,7	1,0	3,1	5,2
2	Суп картофельный с клецками на бульоне	21,80	200	156,3	5,1	4,2	19,1
3	Котлета куриная запеченная с овощами	33,80	90	341,4	16,6	16,0	40,9
4	Капуста тушеная	10,81	150	100,90	7,6	7,3	37,3
5	Сок фруктовый	12,00	200	86,4	0,2	0,3	22,2
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	126,7	1,3	0,2	17,1
<b>ИТОГО</b>		<b>93,78</b>					

Зав. производством  
Мед. сестра9  
подпС.А. Семенова  
О.А. Родионова